



DOSSIER
**PREVENCIÓN DE LAS PÉRDIDAS
Y EL DESPERDICIO ALIMENTARIO**

ÍNDICE

1. Objetivos
 2. Desarrollo del Plan de Trabajo
 3. Proceso de ejecución
 4. Consecuencias de no tener protocolo de prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario
-



OBJETIVOS

Normativa Aplicable

Proyecto de Ley de prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario

El Consejo de Ministros aprobó el día 7 de junio el proyecto de Ley de prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario, en coherencia con lo dispuesto en torno al residuo alimentario en la vigente Ley de residuos y suelos contaminados para una economía circular, ampliando el desarrollo de esta materia con el propósito de reducir el desecho a la basura de alimentos sin consumir y de favorecer un mejor aprovechamiento de éstos. La ley trata de fomentar buenas prácticas desde los productores primarios, en la fase de cosecha y recolección de los alimentos, hasta los consumidores, bien en el hogar o en bares y restaurantes, ya que el desperdicio de alimentos se produce a lo largo de todas las fases de la cadena.

En el apartado de ámbito de actuación indica que la presente ley es para las actividades que se realizan en territorio español por los agentes de la cadena alimentaria ya sean de la producción, transformación, distribución de alimentos, así como hostelería, restauración, otras entidades y asociaciones de distribución de alimentos donados y de la Administración pública.

Agentes de la cadena alimentaria: operadores pertenecientes al sector primario, incluyendo cooperativas y demás entidades asociativas, entidades o empresas de elaboración, fabricación o distribución de alimentos, comercios al por menor, empresas del sector de la hostelería o la restauración y otros proveedores de servicios alimentarios, entidades de iniciativa social y otras organizaciones sin ánimo de lucro que prestan servicios de distribución de alimentos donados, y las Administraciones públicas.

El Artículo 5 expresa la jerarquía de prioridades de los agentes:

- a) la donación de alimentos y otros tipos de redistribución para consumo humano,
- b) la transformación de los productos que no se han vendido, pero que siguen siendo aptos para el consumo humano, en otros productos alternativos.
- c) la alimentación animal y la fabricación de piensos dentro del correspondiente marco

regulatorio y en particular la Orden Ministerial APM 189/2018, de 20 de febrero, por la que se determina cuando los residuos de producción procedentes de la industria agroalimentaria destinados a alimentación animal, son subproductos con arreglo a la Ley 22/2011, de 28 de julio, de residuos y suelos contaminados.

d) su uso como subproductos en otra industria;

e) y en última instancia, ya como residuos, al reciclado y, en particular, a la obtención de

compost y digerido de máxima calidad para su uso en los suelos con el objetivo de producir un beneficio a los mismos, y, cuando no sea posible lo anterior, para la valorización energética mediante la obtención de biogás o de combustibles. En este caso, será de aplicación lo dispuesto en el artículo 8.1 de la Ley 7/2022, de 8 de abril.

El artículo 6 enumera las obligaciones de las empresas del sector:

1. Disponer de un plan de aplicación para la prevención de las pérdidas y desperdicio alimentario que contemple la forma en que aplicará la jerarquía de prioridades establecida en el artículo 5
2. Llegar a acuerdos o convenios para donar sus excedentes de alimentos a empresas, entidades de iniciativa social y otras organizaciones sin ánimo de lucro o bancos de alimentos, excepto en los casos en los que resulte inviable y quede debidamente justificado conforme al artículo 5.2 y en las actividades de distribución alimentaria desarrolladas en establecimientos con una superficie útil de exposición y venta al público inferior o igual a 1.300 m².”.
3. Los agentes de la cadena alimentaria que sean empresas de la hostelería y otros proveedores de servicios alimentarios tendrán la obligación de facilitar al consumidor que pueda llevarse, sin coste adicional alguno distinto, en su caso, del mencionado en el párrafo siguiente, los alimentos que no haya consumido, salvo en los formatos de servicio de bufé libre o similares donde la disponibilidad de comida no está limitada, así como informar de esta posibilidad de forma clara y visible en el propio establecimiento, preferentemente en la carta o el menú.

En el Borrador del Anteproyecto de ley incluye una cláusula en obligaciones que indica la obligatoriedad de formar a los trabajadores y /o Voluntarios:

“Formar y sensibilizar al personal (empleado y voluntario) para que actúen de forma activa en la prevención y reducción de las pérdidas y el desperdicio alimentario e implicarles en esta acción.”



DESARROLLO DEL PLAN DE TRABAJO

Elaboración de un mapa de riesgos

En primer lugar, resulta obligatorio realizar una evaluación de la información relativa a la empresa que será de interés para la realización del plan de prevención de las pérdidas y el despilfarro alimentarios.

Redacción del plan de prevención de las pérdidas y el despilfarro alimentarios

Con la información obtenida en el mapa de riesgos y en aplicación de la normativa vigente elaboraremos el presente plan. En él se incluirá una declaración de principios de la empresa que declare la intención absoluta de luchar contra el desperdicio alimentario.

Se incluye el plan de formación, la declaración de entrega de alimentos sobrantes, así la como la entrega de la documentación necesaria para el cumplimiento.

Cartel Informativo

Se entregará un cartel al establecimiento informando al consumidor que puede llevarse, sin coste adicional alguno, los alimentos que no haya consumido. Cumpliendo así el apartado de la ley que obliga a “informar de esta posibilidad de forma clara y visible en el propio establecimiento”.



Proceso de ejecución

El proceso de ejecución tiene una duración máxima de 21 días en la implantación

1. Se realiza una llamada de acceso al Representante Legal de la empresa contratante. Se le informa del producto contratado y la base legal, y se le confirman los datos de contacto. En esta misma llamada se realiza el mapa de riesgos correspondiente .
2. En esta llamada se le explica al cliente que, una vez realizado el cuestionario, recibirá en el plazo de 24 horas un archivo que contendrá la documentación preceptiva.
3. El cliente será informado de que el protocolo incluye un cartel informativo que debe ser accesible para los clientes.
4. El cliente será informado, a su vez de que la existencia la obligación de realizar formación asociada al producto.
5. Se recordará a los clientes que el protocolo EXIGE la realización de una auditoría y/o segumieto anual del plan de prevención de las pérdidas y el despilfarro alimentarios, para que la eficacia del mismo sea completa.

4 Consecuencias de no tener un plan prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario

Las infracciones en materia de pérdidas y desperdicio alimentario se clasificarán en muy graves, graves y leves. Dichas infracciones serán compatibles con cuantas responsabilidades civiles, penales o de otro orden concurran y en particular con la aplicación de los regímenes sancionadores en materia de residuos y suelos contaminados, calidad alimentaria, consumo, comercio, higiene, salud pública y seguridad alimentaria, cuando su fundamento punitivo sea diferente.

Las comunidades autónomas tipificarán en sus respectivas normas las infracciones aplicables en su territorio, que **al menos** serán las siguientes:

1. Las infracciones leves serán sancionadas con multa de 900 a 6.000 euros.
2. Las infracciones graves serán sancionadas con multa de 6.000 a 600.000 euros.
3. Las infracciones muy graves serán sancionadas con multa de 600.001 a 500.000 euros.

Infracciones leves:

1- No aplicar a las pérdidas y el desperdicio alimentario la jerarquía de prioridades o no justificar debidamente porque no se aplica.

2- En el caso de las industrias alimentarias, las empresas de distribución de alimentos al por menor y las de hostelería y restauración, no llevar a cabo la donación de los alimentos no vendidos y que siguen siendo aptos para el consumo humano mediante acuerdo o convenio, siempre y cuando dispusieran de medios suficientes para ello y no hubiera mediado justificación sobre su imposibilidad física o material.

3- Impedir expresamente mediante estipulación contractual la donación de alimentos.

4- En el caso de las empresas y entidades de iniciativa social y otras organizaciones sin ánimo de lucro que se dedican a la distribución de alimentos para la donación, no entregar los excedentes alimentarios a las personas desfavorecidas.

5- No colaborar con las Administraciones públicas para la cuantificación de los residuos alimentarios.

Infracciones graves:

- 1- No contar con un plan de prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario.
- 2- Discriminar en el acceso al reparto de los alimentos por motivos de discapacidad, edad, sexo, salud, orientación sexual, identidad de género, expresión de género, características sexuales, nacionalidad, situación administrativa del extranjero, origen racial o étnico, religión o creencias, territorio o cualquier otra condición o circunstancia personal o social.
- 3- La segunda o ulterior infracción leve que suponga reiteración con cualquier otra infracción leve cometida en el plazo de dos años, contados desde la sanción por resolución firme en vía administrativa de la primera de ellas.

Infracciones muy graves:

Se considera infracción muy grave la segunda o ulterior infracción grave que suponga reiteración con cualquier otra infracción grave cometida en el plazo de dos años, contados desde la sanción por resolución firme en vía administrativa de la primera de ellas.